

MIESIĘCZNIK ZWIĄZKÓW PSZCZELARSKICH

ok 3. PAŹDZIERNIK 1947 Zeszyt 10

Dr Med. M. Kowalski

MIÓD JAKO LEK
w chorobach wątroby

Znaczenie wątroby dla organizmu ludzkiego w stanie zdrowia i choroby jest niezwykle doniosłe, to też temat ten od długich lat pochłania na całym świecie najtęższe mózgi badaczy, którzy nie jedną już tajemnicę w tym przedmiocie odkryli, przekonywując się zarazem, o istnieniu dalszych tajemnic nie mniej doniosłych i ważnych.

Wątroba bowiem jest narządem o czynnościach niesłychanie rozległych i niesłychanie różnorodnych. Ona reguluje przemianę węglowodanową, jej też przypada główna rola w przemianie tłuszczowej, białkowej, mineralnej i wodnej. Dalej wątroba produkuje i wydziela żółć, odtruwa organizm z jadów, które do niego się dostały lub powstały w nim samym. W wątrobie według wszelkiego prawdopodobieństwa powstaje hormon regulujący czynność serca, bierze wybitny udział w czynności krwiotwórczej, odkaża ustrój, oraz produkuje szereg ochronnych ciał dla organizmu ludzkiego. Zaburzenia w jej czynnościach pociągają doniosłe zgubne skutki dla człowieka, to też liczni badacze starają się ciągle przy

pomocy różnych prób czynnościowych stwierdzić niedomogę wątroby, by następowo oszczędzać i skutecznie ją leczyć.

Chora wątroba sygnalizuje o swym stanie szeregiem objawów, które nie zawsze są wyraźne, by odrazu zwracały na siebie wybitną uwagę. Jednym z głównych charakterystycznych objawów jest ból w dołku podsercowym i prawym podżebrzu. Może on mieć różne nasilenie, może być tępym stale utrzymującym się i wzmagającym się przy ruchach oraz po obfitszym posiłku. Może mieć też charakter opasujący, względnie może być odczuwany jako uczucie ciężaru w nadbrzuszu, a obok tego występują odbijania i wzdęcia brzucha, połączone z oddawaniem gazów, po których zwykle następuje ulga. Opisane dolegliwości bólowe mogą być połączone z niesmakiem w ustach, zwłaszcza rano naczczo, oraz z uporczywym pragnieniem. Innym razem zaś ustępuje tęn niesmak po spożyciu pokarmu, by po pewnym czasie powrócić. W innych razach może trwać nawet stale i wzmagać się nawet po posiłkach. Często też chorzy odczuwają gorycz w ustach, kwas, względnie mogą mieć uczucie suchości w ustach, przyczym ślina jest skąpa i gęsta. Niesmak w ustach może być nawet połączony z bardzo przykrym zapachem z ust, nieraz nawet tak silnym, że otoczenie chorego go odczuje. Również ślinotok z częstym odpluwaniem może wystąpić u chorych. Dalej chorzy skarżyć się mogą na brak apetytu zwłaszcza z rana, innym razem też apetyt może być nie upośledzony. Często też obok bólu występuje mocno dokuczliwe i przykre uczucie czczości, nudności a nawet wymioty. Do objawów wymienionych należy też często występujące zaparcie stolca lub też rozwolnienie, względnie naprzemian — zaparcie i biegunka.

Naszkicowane wyżej objawy mogą też nie występować u chorych na wątrobę zupełnie, tylko źle pracujący narząd może wywierać wpływ na wygląd chorego, prowadząc do cery ziemistej, bladości, dolegliwości ze strony serca, bólów i zawrotów głowy, ogólnego osłabienia graniczącego z zupełną niemocą, zaburzeń snu, depresji psychicznej, przygnębienia, otępienia umysłu, braku pamięci, zniechęcenia itd.

Opisane objawy chorobowe występujące w różnych cierpieniach wątroby mogą być złagodzone lub całkowicie usunięte przy pomocy specjalnej diety. Trudną jest rzeczą w ramach artykułu przeznaczonego dla nie lekarzy, omawiać szczegółowo leczenie dietetyczne wszystkich chorób wątroby. Trzeba mieć na uwadze również i ten fakt, że postępowania dietetyczne w poszczególnych schorzeniach wątroby nie różnią się krańcowo od siebie i że istnieją wytyczne, które w rozmaitych chorobach wątroby mają zasto-

sowanie, dlatego też podaję ogólny schemat postępowania dietetycznego, który odnosi się do wszystkich grup chorób wątroby.

Zasadą w postępowaniu dietetycznym w chorobach wątroby jest, by pożywienie było łatwostrawnym i nie wywołującym fermentacji, a więc wzdęcia jelit i zbyt długo nie zalegało w przewodzie pokarmowym. Jeść powinno się często i naraz nie dużo, to jest w małych dawkach, dłuższe przerwy między posiłkami są szkodliwe. Podczas głodzenia bowiem woreczek żółciowy nie opróżnia się, co prowadzi do zalegania w nim żółci, powodując nasilenie uczucia pełności, ociężałości a nawet bólu.

Każdego chorego na wątrobę musimy odżywiać mimo wszelkich ograniczeń należycie, gdyż w przeciwnym razie grozić mu będzie wyniszczenie, zwłaszcza przy długotrwałym leczeniu dietetycznym.

Zasadniczą dietą w chorobach wątroby jest dieta węglowodanowa tj. cukrowa, mączna, jarzynowa i owocowa, bowiem oszczędza ona wybitnie komórkę wątrobową. Podczas gdy białko i tłuszcze, aby być przyswajane, wymagają dużej pracy komórek wątrobowych, węglowodany pracę tę ograniczają do minimum, a przy tym wzmagają w stopniu wybitnym jej odporność oraz regenerację tak, że w rezultacie poprawia się czynność wątroby pod każdym względem. Badania sprawności wątroby wykonane przed stosowaniem diety obficie węglowodanowej i po jej stosowaniu, wykazują niezbicie, że dieta węglowodanowa podnosi sprawność komóki wątrobowej. Dieta ta nadto przez brak tłuszczu i białek oszczędza wątrobę, a nadto jako lekkostrawna wywiera dodatni wpływ na przewód pokarmowy.

A więc dieta węglowodanowa jest podstawową w chorobach wątroby. Teraz zapytajmy, które węglowodany wpłyną najkorzystniej na chorą wątrobę, a zatym które węglowodany powinny być najbardziej uwzględniane w diecie. Odpowiedź będzie tu prosta. Otóż te węglowodany będą najlepsze, które wpłyną korzystnie na największą ilość czynności wątroby. I tak w zakresie przemiany węglowodanowej wątroba ogarnia przemianę cukrów złożonych czyli wielocukrów, do których należy skrobia, dwucukrów tj. cukru trzcinowego, słodowego i mlekowego, or. z cukrów prostych jak gronowego, owocowego, golaktozy, pentoz, triaz i innych.

Wszelkie cukry złożone, aby dostały się do wątroby, muszą być w przewodzie pokarmowym rozszczepione na cukry proste, przez odpowiednie fermenty ślinowe, trzustkowe i jelitowe. Rola wątroby zaznacza się już w dwunastnicy. Mianowicie żółć wspomaga i przyspiesza rozszczepienie skrobi przez diastazę trzustkową na cukry proste, które wessane w jelicie, dostają się do wątroby, gdzie

znowu ulegają syntezie na wielocukier wątrobowy, którym jest glikogen, odgrywający niesłychanie doniosłą rolę w organizmie ludzkim. Jak ważnym jest glikogen, dowodzi fakt, że buduje go wątroba też z innych surowców, jak z kwasu mlekowego, napływającego do niej z innych tkanek ustrojowych, czy też z jelita, z produktów rozszczepienia tłuszczów a nawet ze składników białek tzw. kwasów aminowych, po uprzedniej ich dezaminacji.

Z powyższego wynika, że najlepszym pokarmem węglowodanowym dla wątroby muszą być cukry proste, a więc gronowy i owocowy, bowiem one są odrazu wessane przez ścianę jelitową do wątroby. Oba te cukry zawiera w największej ilości miód. Inne pokarmy węglowodanowe muszą ulec najpierw strawieniu, by powstały z nich te cukry, co wymaga i odpowiedniej ilości wymienionych fermentów i pracy organizmu. A wiemy że w chorobach wątroby niemal zawsze występuje niedomoga czynnościowa żołądka, trzustki i jelit tak, że procesy trawienia w tych narządach cierpią a wraz z nimi zmniejsza się i powstawanie cukrów prostych. Dlatego miód jest najlepszym pokarmem dla wątroby, nie mającym sobie równego. C. d. n.

Leonard Weber

Jeszcze w sprawie ula składanego

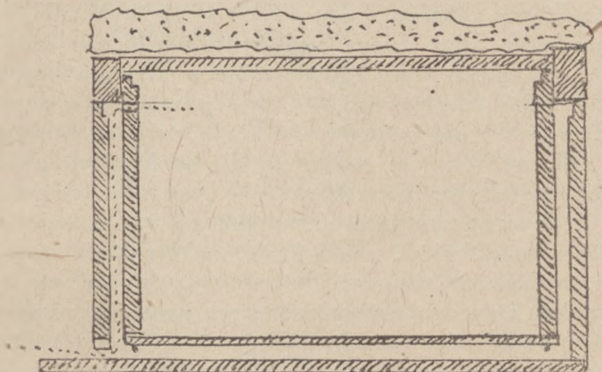
W artykule, przesłanym przeze mnie do Szan. Redakcji „P. P.“ wskutek jego streszczenia przez Pana Redaktora, a zwłaszcze nie umieszczenia jednego rysunku, mogły powstać pewne niejasności w opisie ula „składanego“; wobec tego opis ten uzupełniam, celem wyjaśnienia ocieplania dna ula (zob. „Pszcz. Polski“ zesz. 4, 5.

Obecnie, na czas zimy i wczesnej wiosny, zamykam spód nadstawki drugim dnem ruchomym, zupełnie tej samej wielkości co i powałka ula; nawet można użyć do tego celu samej powałki, którą przytwierdzamy do dolnej części nadstawki dużymi zakrętkami, lub łapkami. Tym sposobem nadstawka tworzy na czas zimy i wiosny w ścisłym tego słowa znaczeniu podwójne ściany ula. Oczka przy dnie nadstawki nie robię, bo ono znajduje się przy kołnierzu, w górnej części nadstawki; w tym wypadku powstają dwa wyloty, jeden zewnętrzny normalny tuż przy dnie gniazda, drugi wewętrzny tuż pod powałką nadstawki; pszczoły przechodzą z jednego oczka do drugiego przestrzenią międzyścienną, w tym wypadku nie ocieplaną żadnym materiałem. Wylot taki ma tę korzyść,

że wnętrze ula staje się cieplejsze, bo wiatry i zimno nie przedostają się wprost do gniazda, dzięki drodze międzyściennej od górnego, wewnętrznego wylotu do dolnego zewnętrznego.

Przy takim urządzeniu odpada potrzeba wyścielania przestrzeni międzyściennej materiałem ocieplającym, a doświadczenie przekonało mnie, że pszczoły w takim ulu zupełnie prawidłowo zimują.

Najważniejszą zaletą tego ula — to taniość jego wyrobu masowego dzięki prostocie w konstrukcji — o czym wspomniałem w poprzednim artykule, ale widać — z powodu braku miejsca — zostało przez Szan. Redakcję opuszczone.



Linia kropkowana oznacza drogę od wylotu dolnego zewnętrznego, znajdującego się w gnieździe ula tuż przy dnie, do wylotu wewnętrznego górnego, znajdującego się tuż przy kołnierzu nadstawki

Nie jest moim zamiarem propagowanie tego ula, ani ul ten „cudów" nie dokona, a jedynie pragnąłem podać opis konstrukcji tego ula, którego koszt wykonania jest prawie *trzy razy* niższy od kosztów ula o konstrukcji, zaleconej przez Szan. Redakcję. Brak okienka dla ramki kontrolnej — tą ramką kontrolną jest w każdym ulu ostatnią ramką z kraju gniazda. (Jedno jednak musimy dodać, że tak to zwykle bywa, że co tanie to drogie, boimy się, byśmy przy budowie naszych uli tej zasady nie byli zmuszeni stwierdzać na własnej skórze. — Redakcja).

Nasze pokłosie tegoroczne

Zakończyliśmy ub. rok pszczelarski szczęśliwie i ku naszemu zadowoleniu. Po latach nędzy i głodu w pasiekach, po wydatkach nadmiernych na ratowanie naszych pszczół głodujących, los się nam znów uśmiechnął życzliwie. Nie znaczy to, by we wszystkich dzielnicach kraju i we wszystkich pasiekach było nadzwyczaj dobrze. Pisze nam np. p. Redaktor „Bartnika Postępowego“ L. Weber z Wrocławia w ten sposób: „u nas koło Wrocławia miodobranie wypadło średnio — druga połowa lata zepsuła nektarowanie kwiatów z powodu niebywałej posuchy“. Podobno i w okolicach Ostrowca świętokrzyskiego jest ze zbiorem słabo. Ale bo też żadnego roku niema takiego, by w całym kraju była albo ogólna klęska nieurodzaju, albo zbiory nadzwyczajne. Tenże sam p. Weber pisał nam ubiegłego roku, gdyśmy tu w Krakowskim rozpaczali z powodu roku klęskowego, że tak pomyślnych zbiorów, jak w ubiegłym roku, nie miał jeszcze nigdy w swej praktyce pszczelarskiej. Obecny rok jest zwłaszcza dla niektórych okolic obfitujących w lasy jodłowe błogosławiony. Ciemny i prawie czarny miód spadziowy odwirowują pszczelarze już pó raz drugi i trzeci. Są oczywiście uszczęśliwieni ale i grubo zakłopotani, bo na miodzie spadziowym pszczół zimować bezwarunkowo nie mogą. Trzeba zakupić cukru i dać go pszczołom w miejsce odwirowanego miodu, trzeba więc bodaj część miodu już sprzedać na ten cel, co nie jest tak łatwe, bo miejsca skupu nie są zorganizowane.

Mniejsze to jednak zmartwienie, powoli i nabywców się znajdzie, gorzej byłoby, gdyby nic nie było. Tam gdzie niema spadzi (jak np. w gorlickim pow.) zbiory są słabsze, ale i z nich jesteśmy zadowoleni, co dadzą wrzosy, jeszcze w tej chwili nie wiemy, ale i te rokują dobre nadzieje — pisze Kol. Rząca.

Jakżeż mamy w tym roku przygotować nasze pszczoły na nadchodzącą zimę, czy je pozostawić ich losowi i własnej zapobiegliwości? Przypuszczamy, że wszyscy nasi Członkowie, w których okolicy nie było gryki, a więc późnego zbioru, robili w sierpniu podkarmianie pszczół na młodą zimową siłę, mają więc i pszczół młodych wiele i czerwiu pod dostatkiem. Muszą to jednak sprawdzić i stwierdzić stan swych pni obecny już w pierwszych dniach września. Muszą dokładnie zbadać przede wszystkim czy i jak matka czerwi. Jeśliby czerw był rozstrzelony, widocznie matka jest stara lub wadliwa i winna być stanowczo wymieniona. Może siła któregoś pnia jest bardzo mała. Taki pień źle się rozwija i nie nadaje się do przezimowania, z niego w przyszłym roku pociechy nie będzie. Należy go skasować, bo szkoda każdego kilograma

miodu, który ta rodzina przez zimę zużyje. Najlepiej matkę usunąć a pszczoły połączyć z innym pniem średnim. Ze słabym nigdy słabego nie łączyć, bo i kilka słabych razem połączonych sytuacji nie ratują. Skoro się źle rozwijały są albo chore albo matka wadliwa i należy je z pasieki usunąć.

A jak łączymy takie rodziny?

Jeśli mamy ule nadstawkowe, o jednakowych wymiarach dajemy im przede wszystkim jednakowy zapach np. kamfory i usuwamy około południa z jednego matkę gorszą. Pod wieczór otwieramy ul osierocony, nakrywamy ramki szczelnie papierem gazetowym i stawiamy na nim pień z matką, który chcemy dołączyć. Pszczoły osierocone papier przez noc przegryzą i chętnie się z pniem mającym matkę połączą.

Przy ulach szafkowych robimy to podobnie. Gniazdo ula osieroconego ścieśniamy i odgradzamy deską z kratą odgrodową, zalepioną papierem gazetowym. Za tę deskę ustawiamy ramki wyjęte z ula z pozostawioną matką wraz z czerwiem.. Połączenie przez noc nastąpi zupełnie spokojnie. I tu osierocenie nastąpić musi 5—7 godzin przed połączeniem, oba pnie muszą mieć wspólny zapach, pszczoły osierocone pozostaną we własnym ulu, a pszczoły z matką zostaną przełożone do osieroconego.

O ile rodzina jest dość pięknie rozbudowana, ale matkę trzebaby wymienić, to łatwo to teraz zrobić, bo matkę pszczoły dość chętnie przyjmują w tym czasie. Trzeba tylko pień na 5 godzin wcześniej osierocić, a na noc dać w klateczce matkę zamkniętą ciastem miodowym.

Nawet wprost między pszczoły wpuszczoną matkę zwykle przyjmują w tym czasie bez kłopotu, zwłaszcza gdy dzień jest chłodniejszy, a pszczoły się już nieco w kłąb skupiają.

Gdybyśmy jednak mieli matkę, na której nam bardzo zależy, by nie zginęła — zróbmy tak: pień osierocony odstawiamy dość daleko, a na jego miejsce dajemy inny z kilku ramkami z woszczyną. Stare pszczoły zlecą na swe dawne miejsce, a w odstawionym zostaną same młode. Tu dodamy wieczorem matkę w klateczce, pszczoły ją uwolnią przez noc.

Oba pnie otrzymają wspólny zapach melissy lub macierzanki czy kamfory a nazajutrz koło południa — ul z matką i młodą pszczołą postawimy na starym miejscu, zastępczy zaś znów odstawimy. Pszczoła stara zleci bardzo chętnie z powrotem do swej właściwej siedziby i matce otoczonej młodymi zastępami karmicielek nie zrobi krzywdy. To sposób niezawodny.

Tak pszczołom łączonym razem, jak i przy poddawaniu matki dać litr syropu na noc, a przy pełnej misie operacja uda się doskonale.

Nie mniej ważną rzeczą przy tym przeglądzie jest stwierdzenie ile zapasów który pień posiada. Wiadomo każdemu pszczelarzowi, że różne pnie różnie się zaopatrują na zimę. Jeden będzie miał mnóstwo czerwiu, a ani jednej ramki miodu, inny jest ostrożniejszy, ma mniej czerwiu, a więcej zapasów. Są też pnie rekordowe w zaopatrywaniu się na zimę i mają gniazda miodem przepełnione. Te różnice bywają po prostu olbrzymie. Jeden pień ma zaledwo 1—2 kg, a inny ma 12—14 kg, a może i więcej.

Stan zaopatrzenia oceniamy na oko licząc, że 1 dm^2 szytego miodu waży około 300 gr, czyli że pół ramki zaszytej ula Dadanta czy poszerzonego warszawskiego waży mniej więcej 1,5—2 kg, pół ramki ula słowiańskiego 1,30—1,50 kg, a ula polskiego nadstawkowego 1—1,20 kg. Powinniśmy tak nasze pszczoły zostawić zaopatrzone, by na czas wiosennego rozwoju czerwiu miały miód do dyspozycji, dla celów zaś zimowli cukier.

A ileż mają mieć tych zapasów ogółem?

To zależy od siły rodziny i systemu ula. Rodziny w dużych ulach warszawskich i Dadantach zazimowane na 7 ramkach muszą mieć po 12—14 kg, w słowiańskich 10—12, a w polskich nadstawkowych 8—10 kg, z tego połowę liczymy na miód, a drugą połowę na cukier. Czyli że pszczołom musimy pozostawić na zimę 4—8 kg miodu, zależnie od siły rodziny i systemu ula, a drugie tyle dopełniamy im cukrem.

Układ gniazda zimowego i zapasów.

Już we wrześniu ścieśniamy gniazdo w ten sposób, że ma o 1—2 ramek więcej niż będzie potrzeba dla wygodnie zimującego kłębu. A kłąb wygodnie zimuje wówczas, gdy ma do rozporządzenia tyle ramek, ile ich obsiada po chłodnej nocy, więcej ramki okładkowe.

Nadliczbowe ramki usuniemy pod koniec września, lub w pierwszych dniach października. Obie okładkowe ramki, które pozostaną na zimę, powinny być od strony zewnętrznej zupełnie puste, od wewnętrznej zaś więcej niż do połowy miodem szytym zapełnione. Dalsza para ramek musi mieć miód obustronnie szyty, do połowy ramek sięgający — dalsze dwie ramki mogą mieć już tylko wąskie paski szytego miodu, a dość wiele czerwiu pod nim, środkowa zaś może mieć tylko czerw bez miodu. W tej wolnej bezmiodnej przestrzeni, wypełnionej ewentualnie częściowo czerwiem umieści się kłąb zimujący, tu też musi otrzymać cukier do swego spożycia. Poza tym gniazdem ustawimy jeszcze obie nad-

liczbowe ramki, które będą usunięte na zimę, a które są teraz potrzebne, by pszczoły miały gdzie składać podawany im obecnie syrop cukrowy.

Już bowiem od 5 września lub nawet wcześniej zaczniemy podkarmianie na zimę.

Syrop robimy dając na 3 kg cukru 2 litry gorącej wody i herbatkę pszczelarską (mięta pieprzowa, rumianek, krwawnik biały, melissa, piołun i gdyby były skórki pomarańczowe, a gdy ich niema rzucić trochę macierzanki). Karmimy dużymi porcjami po 2 litry dziennie co trzeci dzień. Takie 2 litry syropu w tym stosunku zawierają 1,55 kg cukru. Chcąc więc dać pszczołom np. 5 kg cukru, muszę im dać około 7 litrów tego syropu.

Przerobiony syrop umieszczą pszczoły za kilka dni przede wszystkim w ramkach gniazda środkowych i częściowo dołem pod pozostawionym im miodem. O ileby było dużo tego syropu w owych ramkach nadliczbowych odsuniemy je od gniazda, a pszczoły stamtąd zapas cały przeniosą na właściwe miejsce.

Każdą czynność — ocenę ilości miodu, czerwiu, zmianę matki, dodanie zapasów itp. — dokładnie notuje się w zeszycie.

Ponieważ noce a i dnie bywają już chłodne, gniazdo musi być otulone matą, a szpary zalepione. Wyjęte z uli zbędne ramki albo wieszam w miejscu przewiewnym, ramka od ramki na 5 cm odległe, albo daję do skrzyni lub szaf specjalnych. lub ustawiam nadstawkę nad nadstawkę wypełnione ramkami, dolną zaklejam od spodu papierem, na samym wierzchu daję półnadstawkę próżną, wstawiam miseczkę ze siarką, zapalam ją i szczelnie ten stos zakrywam. Siarkuję też ramki w skrzyni czy szafie, a na ramki wolno wiszące daję liście orzecha włoskiego i w ten sposób zabezpieczam woszczynę przed motylicą. Siarkowanie powtarzam za 10 dni. Owinięcie każdej ramki drukowanym papierem jest również doskonałym środkiem.

Toby były najważniejsze czynności na wrzesień.

Październik

W październiku już nam nie wiele zostaje do zrobienia. Na ciepłym pogodnym dniu zrobić należy dokładny przegląd gniazda zazimowanego i zapewne odkryjemy jeszcze niejedną niespodziankę. Może się trafić bezmatek i pień trzeba skasować, lub dodać mu zapasową matkę, w niektórych pniach może być nadmiar, w innych brak zapasów zimowych, mimo że po przeglądzie wrześniowym odpowiednio do potrzeby je podkarmiliśmy. Skądże to może pochodzić?

Otóż nie jest wykluczone, że w tym czasie był niezauważony cichy rabunek. Pszczoły rabujące zabranymi zapasami przeładowały

sobie gniazda, a obrabowane głodują. Tu trzeba wkroczyć, nadmiar odebrać, a dać głodnym i ewentualnie dokarmić je cukrem.

Bo pamiętajmy, że i w gnieździe przeładowanym pokarmem pszczoły będą źle zimować, gdyż siedząc na zimnym miodzie będą niespokojne i ruchliwe, a to stać się może przyczyną biegunki.

Ostatnio czytałem w Schweizerische Bienenzeitung ciekawy artykuł i oglądałem taką rycinę: Pszczoły spadły w ciągu zimy, mimo że wokół ich kłębu są zasklepione zapasy miodu na tych samych ramkach, na których pszczoły siedzą. Autor artykułu stara się wytłumaczyć ten wypadek w ten sposób: Pszczoły otrzymały plastry z miodem *tylko sklepionym*, nie miały zaś zupełnie miodu nieszytego, któryby częściowo swymi ciałami nakryły i ogrzewały, a ogrzany zużywały. W czasie ciężkich mrozów nie potrafiły odsklepiać partyj zakrytych i zginęły.

Wprawdzie uważam to tłumaczenie za przesadne i naciągnięte dla wyjaśnienia nieznanej przyczyny katastrofy. Moim bowiem zdaniem mogły sobie pszczoły w czasie późnej nawet jesieni część zasklepu usunąć, odkryty miód obsiąść i z niego korzystać, a przyczyny spadku pszczół trzeba szukać w czymś innym.

Na wszelki wypadek uważać należy tak przy wrześniowym, jak i październikowym przeglądzie, by ramek bez paska odkrytego miodu pod partią zasklepioną w kłębie nie zostawiać. Zresztą zasadniczo tylko ramki od górnej do dolnej beleczki zasklepione tu by się nie nadawały, inne częściowo miodem zapełnione prawie zawsze mają dolną część miodu odkrytą. Ponieważeśmy we wrześniu podkarmili pszczoły cukrem, nie ulega wątpliwości, że znaczna jego część będzie w środku kłębu niezasklepiona i łatwo dla pszczół dostępna.

Gniazd po tym przeglądzie niepotrzebnie nie otwierać i nie ziębić, kłębu nie rozrywać, gdyż pszczoły się osypują i giną na zimnej denicy. Otulić gniazdo matą z boku, w ulach słowiańskich dać od spodu deszczułkę pod ramki i czekać mrozów. Gdy te nastaną otulimy gniazda jeszcze cieplej i słomę pod tę deszczułkę podepchamy.

Z przenoszeniem do stebnika czy w ogóle do schronu się nie spieszyć. Zrobić to aż zauważymy, że zima się ustala. A to bywa u nas zwykle pod koniec listopada, lub nawet w grudniu. Pni przenoszonych do schronu zbytnio nie ścieśniać i nadmiernie nie otulać.

Młócić już czas i przechowywać nasienie roślin miododajnych, zbędny sprzęt odczyścić i starannie przechować. W książce zanotować dokładnie stan pni ostatni, ilość ramek w poszczególnych ulach, ilość zapasów i ich jakość, ewentualną ilość czerwiu.

Hodowla matek pszczelich

Wiadomości ze strefy Hodowlanej podgórskiej w Krakowie

Strefa nasza — jak wiadomo — ma pracować dla 5 województw południowych — Rzeszów, Kraków, Katowice, Kielce, Wrocław. Ma wyhodować materiał wyjściowy i rozprowadzać go po tych województwach do dalszej reprodukcji. Już dotychczasowe spostrzeżenia, poczynione na podstawie dwuletniej praktyki w Ośrodku strefowym przekonały nas, że prowadzenie racjonalnej i udałej hodowli matek pszczelich jest rzeczą trudną i kosztowną. Pomyślne jej wyniki zależą od całego splotu warunków, w których się ta hodowla ma rozwijać.

Potrzebnym jest przede wszystkim odpowiedni Ośrodek, z kilkunastu hektarami gruntu, w okolicy dla większej pasieki, jaką się tu musi prowadzić, korzystnej, któryby umożliwiał zasiew większej ilości roślin miododajnych, oraz utrzymanie zaprzęgu przy tych pracach niezbędnego.

Ośrodek ten musi leżeć nieopodal stacji kolejowej, bo tego wymaga częsta wysyłka matek w różne strony. Winien być w nieznacznej odległości od trutowisk, z którymi jest w stałym kontakcie. Tu musi bowiem dostarczać pnie ojcowskie, uliki weselne i skrzynki ochronne, przewozić matki tam i z powrotem, jednym słowem trutowisko i Ośrodek muszą stanowić całość, łatwo dającą się obsłużyć.

Opieka nad trutowiskiem i obsługa Ośrodka jest w tych sprawach najważniejszą. Tu już muszą być i kierownik Ośrodka oraz Asystent i opiekunowie trutowisk ludźmi nie tylko biorącymi umowne wynagrodzenie za pracę, ale przede wszystkim zamiłowanymi hodowcami, fachowymi i sumiennymi wykonawcami prac im zleconych, wykonywanych w terminach dosłownie na godzinę dokładnych. Przekonaliśmy się jednak, że o takich ludzi jest bardzo trudno. Pracownik umieszczony w trudnych terenowo warunkach bytowania i pracy, nie zbyt dobrze jak na obecne warunki wynagradzany, musiałby być do tej pracy ideowo tak nastawiony, by kwestie osobistej wygody stawiał na drugim miejscu, a pomyślne wyniki hodowli na pierwszym i te ostatnie uważał za cel najważniejszy sprawy, której służy. Musiałby być pszczelarzem hodowcą w całym tego słowa znaczeniu.

Trzecią kwestią to *materialne podstawy Ośrodka*, które muszą być ustalone, by można było zrobić dostosowany do tych środków plan pracy, zabezpieczający choćby skromne, ale pewne podstawy

pracy i istnienia Ośrodka. Muszą być zapewnione stałe fundusze na utrzymanie personelu, uzupełnienie i naprawę sprzętu, cukier dla celów hodowlanych, czynsz dzierżawny za grunt, opłata mieszkania dla personelu itp.

Poza tymi od nas ludzi zależnymi czynnikami ważną rolę w sprawach więcej lub mniej udałej hodowli odgrywają warunki klimatyczne i pogodowe, do których trzeba hodowlę roztropnie i umiejętnie dostosowywać, bo odwrotnie być niestety nie może.

Musimy sobie niestety powiedzieć, że na razie nie mieliśmy żadnego z tych warunków pomyślnie dla naszych zamierzeń ukształtowanego.

Nie mamy własnego Ośrodka hodowli, a przyjęci na prawach sublokatora do majątku Raby Wyżnej nie mamy ani odpowiedniego mieszkania dla Kierownictwa i Zarządu Ośrodka, ani gruntu potrzebnego do prowadzenia pól roślin miododajnych, ani możności postawienia w pobliżu pasieki odpowiednich budynków, niezbędnych do prowadzenia prac hodowlanych. Ponadto możemy otrzymać każdej chwili wypowiedzenie i być usunięci z majątku.

Trutowiska, których dwa prowadzimy w Tatrach, jedno dla pszczoły krajowej, drugie dla Sklenarki zadomowionej na Podgórzu Karpackim są i od Raby Wyżnej i od siebie znacznie oddalone.

Dotychczasowi nadzorcy byli tylko pilnującymi mienia trutowiska, a nie kontrolerami lotów weselnych matek i wyników kopulacji. Z braku takich ludzi, na którychby można liczyć w tych sprawach, koniecznym jest utrzymywanie jeszcze ponadto Opiekuna nad obu trutowiskami, spełniającego zasadniczo te czynności, które należałyby do stałych nadzorców, tj. czuwanie nad matkami, pniami ojcowskimi, wylatującymi trójkami itp. Ale dla takiego Opiekuna opieka nad zbyt odległymi od siebie trutowiskami w terenie tatrzańskim jest bardzo utrudniona, a komunikacja kosztowna.

Zarząd Wojewódzkiego Związku Pszczelarzy Kraków robi więc wysiłki, by wyszukać odpowiednie miejsce na Ośrodek Strefowy, w pobliżu którego mogłyby być umieszczone te trutowiska i była możliwość ich łatwego nadzoru. Natrafiamy jednak jeszcze na jedną trudność ze strony Tow. Ochrony Przyrody, które na umieszczenie trutowisk w Tatrach nie chce dać zezwolenia.

Materialne podstawy prac Strefy opierają się zasadniczo o dotacje Ministerstwa Rolnictwa. Nie są one niestety pewne i stałe, to też nawet przyjęty personel nie ma gwarancji, że otrzyma do końca roku umowną pensję. Ciężkie warunki poszczególnych Związków, należących do strefy, nie pozwalają na wywiązywanie się ze zobowiązań wpłacania na ten cel subwencji od pni członkowskich obliczonej. Wśród większości bowiem pszczelarzy nie ma jeszcze

zrozumienia tego rodzaju potrzeby wspólnego wysiłku mającego na celu podniesienie tej gospodarki wzwyż. Nie ma tej ambicji samodzielnej, silnej organizacji, tylko oglądanie się na dotacje Rządu i wieczne wołania pszczelarzy o pomoc. — Związki są finansowo słabe i większych poczynań na własną rękę przedsiębrać nie mogą.

A gdy wreszcie dodamy, że te właśnie dwa lata początków naszej hodowli były dla tej hodowli *z powodu niepomyślnych warunków atmosferycznych* bardzo niekorzystne, to nie będziemy dziwić się, że nasze wyniki, jakie posiadamy, nie są takie, jakiebyśmy sobie mieć życzyli. Trudno walczyć z przyrodą, gdy ta nam nie sprzyja. Cóż poradzimy, gdy np. ze 120 mateczników założonych w 3 ulach zetną pszczoły wskutek nagłego spadku temperatury nieomal wszystkie w ciągu jednej nocy, albo gdy z przesłanych kilkudziesięciu matek na trutowisko zaledwie kilkanaście powróci zapłodnionych?

Mimo to wszystko nie możemy powiedzieć byśmy byli zupełnie niezadowoleni z naszych prac, mamy bowiem dość znaczne wyniki hodowlane.

Obsłużyliśmy województwa Strefy wyhodowanym materiałem, rozesłanym do reprodukcji, dalszej obserwacji i selekcji, sprzedaliśmy część egzemplarzy poszczególnym hodowcom jako reproduktory, uszlachetniliśmy całą pasiekę Ośrodka tj. posiadane 42 pnie. A co najważniejsze mamy za sobą praktykę i doświadczenie z pracy, prowadzonej w trudnych warunkach, a więc rokujące najlepsze nadzieje na przyszłość. Mamy już materiał, którym możemy gospodarzyć i rozmnażać go, oraz sumiennie selekcjonować i porównywać.

Mieczysław Rojek

DWIE DROGI

Dyskusyjny artykuł hodowlany

Jednym z podstawowych warunków dochodowości pszczelnictwa — powiem najważniejszym — jest w dobie obecnej hodowla matek, a więc pszczół rasowych o możliwie największej wydajności. — Szeroki świat pszczelarski uznał konieczność tej hodowli od lat około pięćdziesięciu tak, jak uznał już wcześniej konieczność doboru w hodowli innych zwierząt domowych.

W Polsce pojawiają się wieści o hodowli rasowych pszczół od około lat trzydziestu, stawiane pierwsze kroki są może nieudolne

lub nawet niecelowe, że wymienię tylko import przed wojną włoszek, albo np. subwencjonowanie budowy nieodpowiednich ulików weselnych, bez szerokiego szkolenia hodowców matek itp. — wskazują one jednak na pojawienie się, choćby tylko u jednostek, zrozumienia tej ogromnie ważnej dla naszego pszczelnictwa sprawy.
Powyższym poczynaniom przypisać należy jednak pewną wagę w kształtowaniu postępowego polskiego pszczelnictwa na niwie hodowlanej, powszechne jednak i poważne zainteresowanie hodowlą doborowej pszczoły wzbudził u ogółu polskich pszczelarzy dopiero nasz kochany „Pszczelarz Polski". Jego artykuły o hodowli rasowych matek w „Pszczelarzu", wycisnęły znamię hodowlane na polskim pszczelnictwie.

I tak ruszyła hodowla matek, ale równocześnie pojawiła się sprawa wyboru materiału hodowlanego, a więc rasy pszczół, co więcej nawet rodziny pszczelej, najodpowiedniejszej dla pewnego rejonu hodowlanego. Nie jest bowiem rzeczą obojętną czy pewien pień pszczół „Nadwiślanek", Nigra lub Sklenarek pracuje nad Wisłą lub Rabą, wśród łanów zbóż rozmaitych i koniczyn czerwonych, czy też gdzieś w górach koło Żegociny zbiera spadź jodłową. Podczas gdy Nigra doskonale spisuje się na jodłach, to zawiedzie ona zupełnie w rejonie koniczyn, tam znowu przodować będą doborowe miejscowe „Nadwiślanki" lub może Sklenarki.

Najlepsze dla danego rejonu rodziny pszczele można wyłowić z terenu celem rozmnożenia tylko przy pomocy premiowania na konkursach ad hoc urządzanych w Powiatowych a następnie w Wojewódzkich Związkach Pszczelarzy. Jeden człowiek nie wynajdzie sam najlepszej rodziny, do tego potrzeba tysięcy oczu patrzących, bo „vox populi — vox Dei". W szczegóły organizacji takich konkursów nie wchodzę, postawiłem sobie bowiem w tym artykule za cel chęć uzmysłowienia naszym hodowcom faktu, że dużo dróg prowadzi do Rzymu.

Na początku hodowli pszczoły rasowej u nas widzę dwie możliwości wyboru materiału zarodowego.

Przypadek pierwszy: Znaleziono w pewnej pasiece, odznaczającej się nadzwyczajną przeciętną wydajnością pszczół, którą to cechę wyraźnie dziedziczą w szeregu pokoleń — pień najlepszy. Niektóre, podkreślam, niektóre pnie w pasiece, jak również pień primus, mają jednak pewną wadę, przypuszczam np.: są złośliwe, lub wyglądają z ubarwienia na bastardy, która to cecha dość często w pasiece ujawnia się.

Przypadek drugi: Inna pasieka o pszczole doskonale wyrównanej pod względem ubarwienia, łagodności itp., a zatem typowo „rasowa", o wydajności jednak mniejszej niż w pasiece pierwszej.

Hodowca, mając do wyboru materiał zarodowy wyżej opisany, staje przed alternatywą: albo wybierze pszczołę z przykładu pierwszego, nadzwyczaj wydajną i miodną, a niedociągnięcia w ubarwieniu lub inną niepożądaną cechę usunie przez selekcję, albo weźmie pszczołę z przykładu drugiego, jednolitą w ubarwieniu, łagodną itp., zaś mniejszą jej wydajność w miodzie i wosku podniesie również przez selekcję. Zachodzi pytanie, która z tych dwóch dróg szybciej i pewniej prowadzi do celu, którą wybrać winien hodowca.

Osobiście skłaniam się do wybrania pszczoły bardzo wydajnej, a uregulowanie innych „spraw rodzinnych" i wady usunąć przez dobór. Uzasadniam moje stanowisko twierdzeniem, że łatwiej przychodzi usunąć wady np. złośliwości lub niejednolitego ubarwienia itp. cech, dobrze podpadających uwadze hodowcy, niż podnosić wydajność ze stopnia na stopień, ponieważ przy małych różnicach popełnić omyłkę nie trudno. Ewentualne odpryski w hodowli pod względem ubarwienia nie przyniosą tyle szkody, co odpryski pod względem miodności, ale proszę... audiatur et altera pars.

Genetyka pszczela to nauka młoda. Świat pszczelarski dąży do wyhodowania pszczół o możliwie najlepszych cechach gospodarczych i matek 100% homozygotów w stosunku do tych cech, zaś my pszczelarze polscy winniśmy starać się dorzucić cegiełkę do tej budowy, dla większej chwały Ojczyzny.

Powyższe uwagi są niezmiernie wartościowe i zasługują na uwagę. Z naszej strony dodamy tylko, że sprawa hodowlana jest już u nas zadecydowana i formy jej są ustalone. W naszej Strefie hodowlanej Podgórskiej mamy wybrany ul z rozpłodową matką, której córka została zapłodniona przez trutnie z tego samego ula na trutowisku w Tatrach. Rozprowadza się obecnie wyhodowany od niej materiał i selekcjonuje. Innych dróg na razie nie szukajmy, by nie wprowadzać zamieszania. Chodzi o wyprowadzenie czystej rasy, a to nie jest prosta sprawa. Hodowcy matek winni się w te matki zaopatrzyć i je rozmnażać i wysyłać do zapłodnienia na trutowisko.

I jeszcze jedna uwaga. Szukamy pszczół możliwie czystych rasowo, bo bastardy dadzą nam zawsze różny materiał. A różnokolorowość to niezbity dowód bastardacji — toteż i najlepszych pni, mających różnobarwne pszczoły do hodowli zalecać nie będziemy.

Rady praktyczne

Motylewicz Tadeusz

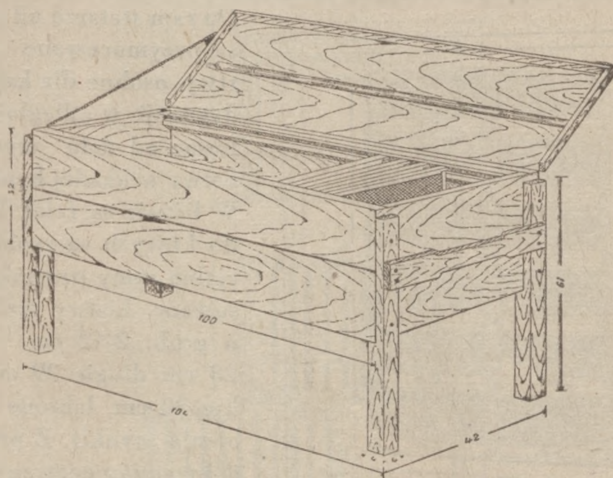
Budujemy szafy i skrzynie na woszczynę

Wśród niezbędnych sprzętów w gospodarstwie pasiecznym powinna znaleźć się u każdego pasiecznika skrzynia lub szafa na woszczynę. Poniżej podaję opisy i rysunki szafy i skrzyni, dostosowanych do wymiaru ramek „polskiego ula nadstawkowego". Dla pasiek mniejszych robimy skrzynie, a dla większych — szafy. Musimy sobie zdać sprawę z tego, że przez takie racjonalne przechowywanie węzy czy też woszczyny, chronimy ją przed brudem, wilgocią, obcymi pszczołami i przed myszami, a co najważniejsze przed największym szkodnikiem, jakim jest motylica.

W skrzyni czy też w szafie możemy sobie porozstawiać ramki z węzą lub z woszczyną aż do czasu jej zużytkowania. Przechowaną w czystości i zabezpieczoną od szkodników węzę czy też woszczynę podać będziemy mogli pszczołom w odpowiednim czasie, zwłaszcza w okresie miodozbiorów, gdy pszczoły chcą miodem plastry zalewać, a na ich budowę czasu im brakuje. Zapewne każdy, z pszczelarzy wie, jak cennym dziś produktem jest wosk, bez którego niema racjonalnej gospodarki pasiecznej. A ileż tego wosku niszczy się po pasiekach, w schowkach nieodpowiednich, czy w opustoszałych ulach. Tnie go motylica i myszy albo niszczeje pod daszkami uli, rozrzucony po pasieczysku wśród trawy, po strychach, czy szopach. A co pozostanie przysiada pył i brud nie do opisania i udaremnia zużycie takiej woszczyny, gdyż lubiące czystość pszczoły oczyścić jej nie zdołają.

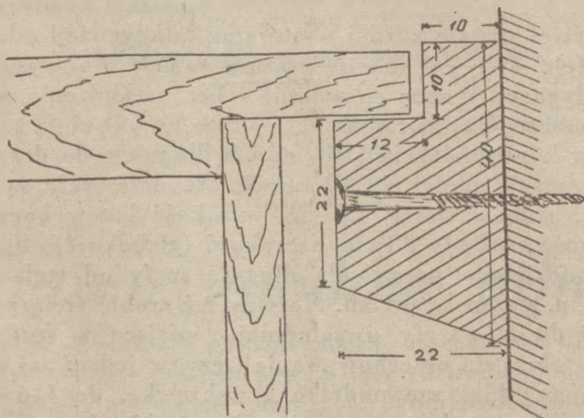
SKRZYNIA jest wykonana z desek o gr. 2 cm. Są one wiązane na wpust (niut) szerokość skrzyni wynosi 46 cm wysokość 34 cm z wiekiem, a bez wieka ma 32 cm. Długość skrzyni wynosi 1 m. Spoczywa ona na 4-ch nogach (słupkach) o grub. 4×4 cm wysokich na 61 cm. W górnej części tych słupków są zrobione 2-dwu cm wycięcia z jednej strony płaszczyzn na długość 30 cm. Na tak wyciętych nogach umieszczamy skrzynię, łącząc ją z nogami śrubami lub zbijamy gwoździami. Wieko jest umocowane na zawiasach i uszczelnione bocznymi trzema listewkami jako otoczką 2 cm grub. wysokimi na 3 cm. Przez środek wieka od wewnątrz jest przeprowadzona półokrągła listwa o gr. 2 cm a dług. 95 cm, która naciska i przytrzymuje ramki. Wieko od zewnątrz jest wzmocnione 2-ma listewkami zapuszczonymi na szpungi. Wewnątrz skrzyni wieszamy ramki na dwóch listwach 96 cm długich, 44/22 mm z fel-

cem 12/10 mm, które przymocowane są do obu boków skrzyni śrubami. Rys. 25/26. Widok skrzyni w perspektywie. Rys. 26 Szczegół listw z uwieszeniem ramek.



Rys. 25.

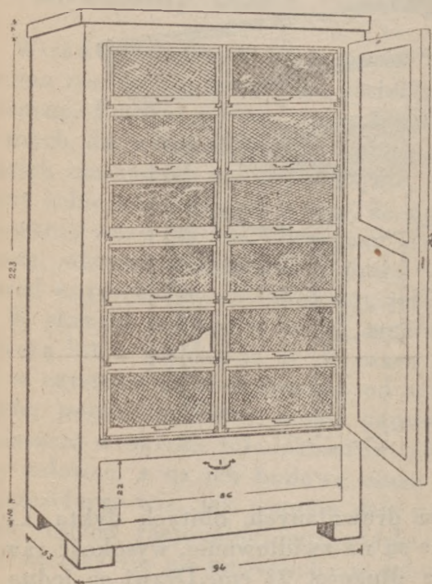
SZAFA wykonana jest z ram drewnianych, obitych dyktą. Listwy ram 4×5 cm grube, łączone są na zwidłowanie, wysokość ram ma 223 cm, szerokości 53 cm a długości 94 cm. Drzwi są jedno-



Rys. 26.

skrzydłowe, filunkowe, również z ramy dyktą obitej. Tył szafy oszalowany (obity jest deskami 1 cm zapuszczonymi na zakładkę,

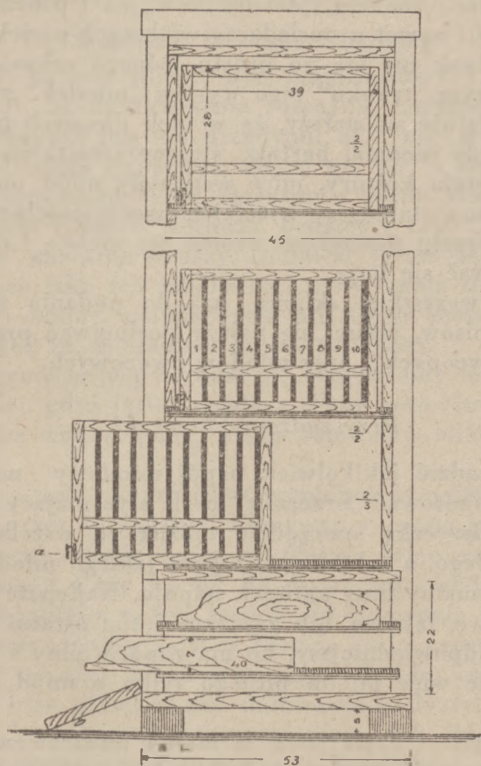
lub może być obity dyktą. Wewnątrz szafy jest zrobiony stelarz z listew o grub. 2×3 cm i wysoki na 184 cm długi na 86 cm. Podzielony jest w środku dwoma listwami, dzielącymi całość na dwie części, które mają po 39 cm każda. Szerokość stelarza ma 45 cm. — Do ram stelarza od wewnątrz są przymocowane stałe listwy, osobne dla każdej kondygnacji, w odległości 28 cm licząc od dołu umocowania listwy w każdej kondygnacji. W listwie są felce 1× 1 cm, do których są zrobione specjalne ramy prostokątne wysuwane. Listwy tych ram są o grub. 2×2 cm, wysokie 28 cm długie 39 cm, szerokie 38 cm, łączone na zazębienia (cynki). Z przodu, od dołu przymocowany jest do każdej kondygnacji ruchomej pasek dykty 5 cm szeroki a długi 38 cm, co uwidocznione na rys. 27 litera a zaopatrzony w uchwyt, dla wysuwania kondygnacji. Po prawej i lewej stronie każdej wysuwanej kondygnacji od góry jest zrobiony felc 1×1 cm dla uwieszenia ramek. Po wysunięciu ze szafy kondygnacji można swobodnie i bez uszkodzenia wyjmować każdą z poszczególnych ramek.



Rys. 27. Widok

Ramki w kondygnacji ustawia się ich długością do drzwi. W każdej kondygnacji mieści się 10 ramek. Na dole szafy są zrobione 4 szuflady, grubość desek 1,5 cm, wysokość listew bocznych ma 7 cm, długość szuflady 38 cm, szerokość (głębokość) 40 cm. Szuflady są oddzielone przez całą długość szafy od stelarza deską o grub. 2 cm, a szeroką 48 cm. Możemy też zrobić stelarz jednolity od góry aż do dołu szafy, uwzględniając miejsce na szuflady. Szuflady górne służą do przechowywania węzy, w jednej zaś z dolnych szuflad dajemy blaszane pudełko z nakrywką, do którego składamy odpadki węzy lub woszczyny. Drzwiczki od szuflad są jednolite, długości 86 cm, a szerokości 22 cm i umocowane są na zawiasach od dołu.

Nie musimy robić tak wysokiej szafy jak podano, możemy ją zrobić na 4 lub 5 kondygnacji. Przy kondygnacjach umieszczamy 100 ramek zapasowych.



Rys. 28. Przekrój poprzeczny z uwidocznieniem stelarza, kondygnacji i ramek, jak też i szuflad.

Wyrób miodów pitnych

Rok obecny możemy na ogół nazwać szczęśliwym dla większości pszczelarzy. Mamy bowiem pewną ilość różnych miodów, które — jak to piszemy na innym miejscu — trudno czasem sprzedać korzystnie. Nie chcąc się ich za pół darmo wyzbywać możemy część pewną użyć na wyrób miodów pitnych i wina miodowego, któreby zastąpiły wstrętną w smaku i dla zdrowia szkodliwą samogonę, ów powszechnie będący w użyciu „bimber", przyczynę wielu na-

głych zgonów i oślepnięć, oraz podstawę zdziczenia młodzieży, tej naszej przyszłości narodu.

Miód pitny szlachetny trunek, będący ongiś w powszechnym użyciu tak na stołach bogaczy i dostojników, jak i prostaczków i różnej biedoty, dziś nawet u posiadaczy większych pasiek rzadko spotykamy. A jednak nie ma po prostu jednego człowieka, któryby marząc o dobrym „trunku“ tego wyrazu „miodek“ z lubością nie wymawiał. I dziwić się należy, że w tych dawnych bartnych czasach mógł każdy nieomal bartnik, stojący zresztą na bardzo prymitywnym stopniu kultury, mieć wspaniały miód pitny własnego wyrobu, używany stale przy wszelkich uroczystościach domowych, a dziś go po prostu pszczelarze zrobić nie umieją i do tej prostej fabrykacji zabrać się boją.

To przede wszystkim skłania nas do podania jasnych, choć prostych przepisów, jakimi się należy posługiwać przy sporządzaniu miodów „syconych“, oraz miodów owocowych.

Przyrządzanie brzeczki.

Chcąc sporządzić jakikolwiek napój miodowy muszę przede wszystkim przygotować „brzeczkę“ czyli płyn mający być poddany fermentacji. Brzeczkę sporządzić można ze wszelkich miodów prócz wrzosowego, a zależnie od tego z jakiego miodu napój sporządzono otrzymamy inny gatunek napoju. Najlepsze do tego celu są miody lipowe, łąkowe, lub gryczane i ten ostatni uważają niektórzy za najodpowiedniejszy, bo ma zapach silny i smak pikantny. Wytwórnie więc miodu pitnego tylko o miód gryczany dopytują.

Najapetytniejsze i najczystsze są miody odwirowane, miody zaś wytłaczane, jako najtańsze najchętniej zakupywane przez przetwórnie, dają napój zawierający więcej goryczki, pochodzącej z pyłku, zanieczyszczeń komórek wydzielinami i koszulkami larw z tych komórek w prasie wygniatanymi.

Zanim przystąpimy do sporządzania brzeczki zastanowić się musimy, jak silnym chcemy mieć napój sporządzany. Z brzeczki sporządzonej z 1 części miodu i 1 części wody otrzymamy miód *dwójniak*. Z jednej części miodu i 2 części wody będzie *trójniak*, a z części miodu i 3 części wody *czwórniak*, najczęściej w handlu spotykany, bo jest tani i prędko dojrzewa. Można też robić piątak, a nawet szóstak jako miody lekkie, przeznaczone na szybkie zużycie, bo się szybko psują.

Woda do brzeczki może być jakakolwiek, rzeczna lub studzienna, byle była bez woni i smaku. Woda żelazista też się tu nie nadaje. Ogrzewa się ją do 30 stopni C, odmierza i wlewa do odmie-

rzonej litrem ilości miodu. Czystą kopyścią mieszamy tak długo, aż się miód całkiem we wodzie rozpuści.

Ten rozczyn wlewamy do kotła miedzianego lub pobielanego czyli „nabijam kocioł“ i zaczynam miód warzyć.

Warzenie brzeczki i barwicy

Ogień pod kotłem winien być umiarkowany i równomiernie podtrzymywany aż do zawrzenia rozczynu. Uważać należy pilnie, by się nie przypalił lub nie przydymił albo nie wybiegł. Dlatego też kotła nie można napełniać więcej niż do $^3/_4$ objętości. Utrzymując w dalszym ciągu ogień, zbieramy z płynu stale do osobnego naczynia szumę, z której gotować będziemy tzw. „barwicę“ czyli „miód kopiec“ znacznie słodszy. Dodawać ją też będzie można do miodów jasnych jako ich zabarwienie. Aby szuma zbiegała ku stronie, po której stoimy, palimy ogień od strony przeciwnej, co ułatwia nam pracę ze zbieraniem szumy związaną.

O ile gotujemy szumę na barwicę, napełniamy nią kocioł tylko do $^1/_4$ objętości. gdyż łatwo wybiega. Przy gotowaniu należy mieć stale pod ręką zimną wodę, którą zalewamy miód grożący wybiegnięciem.

Gdy się już szuma nie pokazuje, zmniejszamy ogień, ale gotujemy miód jeszcze przez $^1/_2$ godziny. Ponieważ w czasie gotowania część wody odparowuje, część znów mogliśmy dolać zapobiegając, by miód nie wybiegł i nie wiemy ile ostatecznie wody ma ten roztwór — postępujemy w ten sposób: w momencie pierwszego zawrzenia roztworu wstawiamy w środek kotła prostopadle kopyść i zaznaczamy na niej dokąd płyn sięga. Jeśliby obecnie wskutek odparowania było płynu mniej, dolewamy wody tyle, by płyn sięgał ponad znak na kopyści i teraz gotujemy tak długo, aż powierzchnia płynu zrówna się ze znakiem na kopyści.

Kto ma sacharometr — odlewa roztworu do dzbanka, ostudza go do 20 stopni C, zanurza w nim cukromierz i odczytuje. ile cukru roztwór zawiera. Dwójniak ma mieć około 50%, trójniak do 33%, czwórniak do 25% cukru. Przed ostatnim dogotowaniem rzucamy do brzeczki chmielu zawiązanego w czystym rzadkim woreczku, licząc 100 gr na 100 litrów brzeczki, korzeni do smaku czy innych dodatków. Woreczek obciążamy małym kamyczkiem. by się trzymał pod powierzchnią i razem z miodem gotujemy. Powinna ona mieć obecnie o 2% mniej cukru, czyli nieco za dużo wody, bo znaczna jej część w czasie dogotowywania odparowuje.

Gotowanie barwicy

Jeśli gotujemy miód jasny, a chcemy by był ciemniejszy, dolewamy do niego ugotowanej barwicy, albo skarmelowanego cu-

kru. Barwicę gotuje się tak długo, aż po początkowym burzeniu zacznie klęsnąć i zostanie nam płyn mętny gęsty. Wtedy ogień przygaszamy, a barwicę przepuszczamy przez nałożony na jakąś beczułkę czy inne naczynie worek z rzadkiego płótna. Pierwszy raz przecedzona barwica jest jeszcze mętna, to też ten pierwszy przesącz dajemy raz jeszcze na zamulony częściowo worek, a otrzymamy zupełnie czysty płyn. Barwica przecieka bardzo wolno, jej więc przecedzanie trwa długo.

Fermentacja

Gotową brzeczkę poddajemy fermentacji, w czasie której cukier przeistacza się w alkohol. Ustawiona spokojnie ugotowana brzeczka zaczyna po jakimś czasie mętnieć, a z głębi wydobywają się bańki gazu, powodując szelest zwany „*szypieniem*“, przy czym zaczyna się gromadzić na powierzchni piana. Z czasem burzenie ustaje, a płyn się odczyszcza.

Przy fermentacji wytwarza się pewna ilość kwasu węglowego, który należy odprowadzać przez tzw. rurki fermentacyjne, kupowane w drogeriach. Nalana w nie woda nie dopuszcza do wnętrza tlenu tam obecnie zbędnego, a umożliwia ulatnianie się kwasu węglowego.

Dodanie do brzeczki drożdży zwykłych lub innych czystych kultur ułatwia i przyspiesza fermentację.

Aby nie dopuścić do rozwoju w płynie bakteryj odlewamy z brzezki 1—2 l. płynu, ogrzewamy do 30 stopni C, wlewamy do niego 20 g kwasu winnego, zabijajacego bakterie i do tego rozczynu dodajemy 20 g drożdży. Gdy drożdże zaczną ferment, objawiający się we wybijaniu banieczek, wlewa się je do naczynia z brzeczką. Kwas winny jest konieczny przy miodach lekkich, przy wysoko procentowych daje sobie brzeczka radę z bakteriami.

Klarowanie

Sfermentowany płyn może dłuższy czas z jakiejś przyczyny pozostać mętny. Można go odczyścić, by się nie zaczął psuć, przepuszczając go przez flanelę lub bibułę. Gdyby i po tym odczyszczeniu pozostał mętny znaczy to, że jest nadpsuty. Dodanie 2—3 litrów spirytusu na 100 l płynu może go uratować, gdy nie jest jeszcze kwaśny. A gdyby go i to nie poprawiło zostawić, by się z niego ocet utworzył.

Gdy płyn ma smak niemiły, dajemy do 100 litrów rozczynu 3—4 białek oddzielonych od żółtek i rozbitych na pianę. Najpierw zalać białka kilku litrami płynu, który chcemy odczyścić, dobrze

to razem rozbijamy, wlewamy do beczki i dobrze mieszamy. Płyn wnet się odczyści.

Dojrzewanie napojów

Spuszczony płyn z drożdży i osadu po kilku dniach rozpoczyna czasem na nowo fermentować. Odczekamy więc, aż fermentacja ustanie i na nowo go z osadzonych drożdży odlejemy. Dobrze jest podnieść w tym czasie temperaturę pokoju, by się cukier zupełnie na alkohol przemienił i by się fermentacja później — zwłaszcza wiosną — nie powtarzała.

Odfermentowany napój musi się odstać przy dostępie tlenu. Dla słabych napoi wystarczy to powietrze, które jest w zakorkowanej beczce, dla silniejszych potrzeba więcej tlenu, więc otwór czopowy zakrywamy tylko woreczkiem z piaskiem, albo płatkiem płótna. Także częste przelewanie napoju przyspiesza jego dojrzenie. Najodpowiedniejszą temperaturą dla dojrzewających napoi jest 15—30 stopni C. Lżejsze napoje przechowuje się w szczelnie zabitych naczyniach, silniejsze ponad 12% alkoholu tego zabezpieczenia nie potrzebują.

Po ewentualnej wiosennej fermentacji, jaka zwykle występuje, napój się odczyszcza dobrze i nadaje się do butelkowania. Jasne napoje stają się z czasem złotawe, a czerwone jaśnieją. Im silniejszy napój tym dłużej powinien stać nieruszany, słabe natomiast po długim leżeniu stają się ostre i niemiłe w smaku. Powinno się je więc zaraz po odczyszczeniu butelkować.

Pasteryzowanie

Chcąc zabić w płynie wszelkie grzybki i bakterie, powodujące psucie się, ogrzewamy płyn przez kilka minut w temperaturze 60—70 stopni C. Ciemne napoje można pasteryzować już po zakorkowaniu flaszek, trzeba tylko korek obwiązać, by nie wystrzelił. Jasne jednak po pasteryzowaniu mętnieją, więc się je pasteryzuje przed napełnieniem flaszek i po odczyszczeniu z pomocą specjalnych urządzeń się je rozlewa.

W następnym numerze podamy przepisy na sporządzanie różnych gatunków miodów pitnych.

Listy od Pszczelarzy

Szanowna Redakcjo!

Od roku 1936 prowadzę amatorsko małą pasiekę wraz z ojcem, który jest członkiem Związku Pszczelarskiego w Krakowie od początku jego zorganizowania i od tego czasu studiuję pilnie „Pszczelarza“, którego prenumerujemy rok-rocznie i z niego, z wielką korzyścią, czerpiemy wiedzę o życiu pszczół i ich hodowli.

Chociaż pszczoły żyją według pewnych reguł powszechnie znanych pszczelarzom, jednak zdarzają się nieraz ciekawe wypadki, że pszczoły wyłamują się spod tych reguł i nieraz doświadczony pszczelarz nie może zrozumieć dlaczego.

Chcę przytoczyć dwa takie ciekawe wypadki:

W dwóch ulach zmieniałem matki w drugiej połowie lipca 1944 r. dodając po jednym plastrze z młodym czerwiem z ula innego, a zabierając ich własny czerw. Po dziesięciu dniach od wylęgnięcia się matek, gdy nie zauważyłem świeżego czerwiu, chociaż pogodę w okresie przegry miały piękną, zadałem im znów po plastrze z młodym czerwiem. (Według twierdzeń wybitnych pszczelarzy, gdy w tym okresie pszczoły znowu założą mateczniki, jest to dowodem, że matka zginęła podczas przegry. U mnie było inaczej.).

W pierwszym wypadku, do ula warszawskiego zadałem z innego ula ramkę z młodym czerwiem, a ponieważ była to ramka „szeroko-niska“, więc nie mogła pomieścić się w ulu warszawskim, dlatego musiałem ją zadać jako pierwszą skrajną tak, że stała odwrócona, swym krótszym bokiem na dnie ula w pozycji „wąsko-wysokiej“ i sięgała swą wysokością do połowy następnej ramki normalnego wymiaru. Wskutek, tego, że dodana ramka z czerwiem była szeroka, boki jej przylegały do ścian ula a pszczoły miały do niej dostęp od góry i spodu. Na dodanym czerwiu założyły parę mateczników ratunkowych, które po zasklepieniu skasowałem, pozostawiając jeden najładniejszy. Po ośmiu dniach od zasklepienia tego matecznika, gdy zaglądnąłem do ula czy matka już się wylęgła, spostrzegłem, że matecznik ten był rozpruty a na tej skrajnej ramce były świeże jajka, a na drugiej przyległej ramce zobaczyłem młodą matkę, która zaczerwiła i tą ramkę, chociaż w ramkach w środku ula miała dosyć miejsca na czerwienie.

W drugim wypadku, ramkę tego samego wymiaru co ramki w ulu, wstawiłem z młodym czerwiem jako piątą lub szóstą od strony zatworu. Gdy założyły mateczniki i zasklepiły, skasowałem

wszystkie inne, prócz jednego najładniejszego. Po ośmiu dniach od zasklepienia matecznika stwierdziłem, że matka wylęgła się prawidłowo, o czym świadczył okrągły otwór u dołu matecznika. Chcąc zobaczyć matkę, przeglądnąłem następne plastry i stwierdziłem, że coś cztery plastry środkowe były już zaczerwione a nawet był już czerw kryty. Przeglądając dalej plastry, zobaczyłem w kącie ula kłąb pszczół. Po rozpędzeniu ich dymem okazało się, że w środku tego kłębu była świeżo wylęgnięta matka lecz już nie żywa.

Pytanie: dlaczego pszczoły mimo, że miały matki założyły jeszcze mateczniki?

Pierwszy wypadek mogę sobie wytłumaczyć tym, że gdy zadałem młody czerw, matka z jakiegoś powodu może nie była jeszcze do przegry i pszczoły założyły na nim mateczniki „rezerwowe" w obawie, aby nie były pozbawione matki gdyby nie wróciła z przegry a gdy ta szczęśliwie wróciła, zniszczyły lub ona sama zniszczyła pozostały matecznik. A to, że zaczęła czerwienie na pierwszym od strony zatworu plastrze, a nie na środkowych plastrach, z pewnością ze względu na jeszcze obecny czerw na nich.

Drugi wypadek jest nie zrozumiały, bo poco pszczoły dopuściły do wylęgnięcia się matki z „rezerwowego" matecznika, chociaż poprzednio wylęgnięta matka musiała już być zapłodniona i czerwiła z chwilą, gdy matecznik ten może nawet jeszcze nie był zasklepiony, skoro w ósmym dniu od zasklepienia tego matecznika był już czerw coś na czterech plastrach, a środkowe kręgi tego czerwiu były zakryte wieczkiem. Ze względu na to, że był już czas bezpożytkowy, roić się też nie miały zamiaru.

Od Redakcji. Opisane dwa wypadki są ciekawe, ale nie odosobnione. To że zwłaszcza młoda matka pod koniec lipca i w sierpniu, choć jest zupełnie zdrowa i normalnie zapłodniona, nie czerwi przez czas dłuższy, to dość częsty wypadek. Że w takich warunkach pszczoły mogą założyć mateczniki zwłaszcza ratunkowe nic dziwnego. Po prostu chętnieby taką matkę zmieniły na czerwiącą. Gdy się jednak ta matka pokaże w pobliżu już zasklepionych mateczników, może dać impuls do ich zniszczenia czynnie lub swym wpływem i uświadomieniem opiekunek, że istnieje.

Częściej się oczywiście trafia, że choć matka nie czerwi, pszczoły na dodanym im czerwiu nie założą mateczników, zwłaszcza gdy to jest matka, która już przedtem czerwiła: Chociaż i tak bywa, że gdy zwłaszcza dodana obcorasowa matka nawet po 6 tyg. czerwienia przerwie znoszenie jajek, bo np. urwał się pożytek, pszczoły zakładają mateczniki i matkę tę usuwają.

W drugim wypadku założyły pszczoły mateczniki nawet w trak-

cie czerwienia matki. Może jadnak ilość znoszonych jajeczek w stosunku do ilości osobników zdolnych do karmienia i z rozwiniętymi gruczołami mlecznymi była dla nich za mała, pszczoły czuły się niezadowolone. A że druga połowa lipca jest bardzo odpowiednia do wymiany matek, skoro tylko otrzymały dodany im plaster z młodymi larwkami w czasie, gdy w ulu były może tylko świeżo przez matkę złożone jajeczka, skorzystały z tej sposobności i założyły mateczniki. Dlaczego pozwoliły na wyjście młodej matki, mimo że starsza już widocznie rozczerwiła się, trudno rozstrzygać. Może orszak opiekujący się matecznikiem był tak silny, że ani matki, ani innych niechętnych pszczół tutaj nie dopuścił. Gdy jednak wylęgła matka weszła nieostrożnie między pszczoły z orszaku starszej już zadomowionej i czerwiącej, została przez nie zlikwidowana.

Autora powyższego listu, którego adres wraz z korektą zniszczono, prosimy o podanie swego nazwiska.

Jan Krępski — poczta Lutcza

Do rzędu cennych a mało znanych roślin pszczelarskich należy spotykana tu i ówdzie roślina zbliżona do tzw. topinambur.

Do tutejszej okolicy przywieźli ją przed wojną reemigranci z Francji. Obserwacja dokonana na przestrzeni kilku lat ustaliła, że jest wartą, aby ją każdy pszczelarz uprawiał u siebie, jest bowiem rośliną miodo- i pyłkodajną. Kwitnie od sierpnia do nastania mrozów. Dostarcza pyłku i nektaru wówczas nawet gdy np. phacelia już nie miodzi o czym łatwo każdy przekonać się może, późno kwitnącą phacelię pszczoły nie nawiedzają a kwitnąca wyżej opisana roślina jest gromadnie odwiedzana przez pszczoły i inne rodzaje muchówek, które tam znajdują nektar. Wartość swoją temu właśnie zawdzięcza, że w przyrodzie późną jesienią już właściwie nasze pszczółki nic zdobyć nie mogą a ona dostarcza do nastania mrozów cennego pyłku o który one tak troskliwie zabiegają oraz nieco nektaru.

Opiszę krótko jej uprawę, która jest łatwa i nie wymaga w późniejszym stadium wzrostu żadnej pielęgnacji. Jest to roślina sięgająca do 1.80 m wysokości, kwitnie żółto i jest w okresie kwitnienia usiana tym kwieciem. Rozmnaża się z kłęczy podziemnych zupełnie podobnie jak kartofle z tą różnicą, że nie wymaga na zimę wykopywania ani przykrycia, bulwy bowiem są zimotrwałe. Z wiosną po roztajeniu ziemi wydobywa się narosłe poprzedniego lata bulwy, których zbiór jest bardzo obfity, (wiele wyższy od ziemnia-

ków) zbędną ilość skarmia się bydłem i nierogacizną. Zwierzęta jedzą bulwy bardzo chętnie gdyż są słodkie. Resztę przeznaczoną do rozsadzania kraje się na drobniejsze kawałki i sadzi do ziemi nawożonej i uprawionej jak pod kartofle i w ten sposób dając w rzędach te same odstępy. Po wzejściu należy 1—2 razy okopać i cała sprawa zakończona. Jako roślina silnie się krzewiąca głuszy ze skutkiem wszelkie chwasty. Nie wykopywany na wiosnę — rośnie dalej mając wówczas łodygi nieco cieńsze. Znosi każdą wystawę, rośnie nawet na zboczach i w cieniu. Pędy nadziemne są także zjadane chętnie przez zwierzęta domowe należy je chronić przed ogryzieniem, inaczej kwiaty przepadłyby. Natomiast po okwitnieniu można je spasać.

Ze względu na swe zalety zasługuje na rozpowszechnienie. Późną jesienią gdy już panuje w przyrodzie martwota, łany pięknie kwitącej rośliny przedstawiają miły także dla oka widok.

Szanowni Koledzy Związkowcy, należy spróbować z wiosną uprawy, a później podzielić się z nami oceną uzyskaną z obserwacji.

O korzyściach używania wagi pod ulem

Znany pszczelarz Dr Philipp oświadczył, iż błogosławi tych ludzi którzy namówili go do umieszczenia ula na wadze, jak również i ten dzień w którym rozpoczął obserwacje wagowe, gdyż mu to życie pszczelarskie bardzo uprzyjemniło i wiele nauczyło.

Jakież to korzyści daje ul na wadze?

Ul na wadze: 1) mówi pszczelarzowi o początku i końcu pożytku danej okolicy, 2) Wzywa do powiększania, wzgl. do uzupełniania pastwisk pszczelich, 3) Zwraca uwagę na fakt, iż te same drzewa, krzewy i zioła nektarują w różnych okolicach, 4) Nakłania do poznawania różnych roślin nektaropyłkodajnych, 5) Uczy poznawać warunki atmosferyczne oraz ich wpływ na zbiór miodu, 6) przekonuje o większej użyteczności pszczół rasowych od nieuszlachetnionych, 7) Daje dokładny obraz zimowego zużycia zapasów, 8) Wykazuje różnicę spożycia zimowych zapasów na toczku a w stebniku, 9) Zachęca wobec tego do zimowania pszczół w pomieszczeniach zamkniętych, wskazując w nich bardzo małe zużycie zapasów, 10) Uświadamia pszczelarza o wpływie różnych systemów uli na wydajność miodu.

Znakomitym uzupełnieniem obserwacji wagowych jest termometr minimum-maximum, psychrometr służący do mierzenia prężności pary wodnej i wilgotności powietrza, oraz ombrometr do pomiaru opadów. Z moich długletnich doświadczeń doszedłem do wniosku, iż *te dni są miodne, w których prężność pary wodnej jest większa od średniej danego miesiąca, oraz w których amplituda wahań termometru min-max jest cyfrowo zbliżona do prężności pary wodnej w powietrzu.* N. p.: średnia mies. prężności pary czerwca (w Myślenicach) wynosi 10,7 mm; dni takich było 22 (1, 2, 3, 4, 5. 6, 8, 13: 14; 15; 18; 19: 20; 21; 22; 23; 24: 26: 27, 28, 29, 30). W dniach tych wiał przeważnie wiatr S, SW, SSW z szybkością 1-3 m/sek. a pszczoły leciały na las jodłowy i waga wykazywała również przybytek. Wynika stąd, iż spadź jodłowa może pojawiać się nawet w nieco odmiennych warunkach niż te, które potrzebne są do nektarowania kwiatów.

Państwowa Szkoła Pszczelarska w *Bartnikach* woj. Dolnośląskie, pow. Ząbkowice, poczta Kamieniec przyjmuje zgłoszenia uczniów na rok 1947—1948, który rozpoczyna się dnia 4 listopada b. r. Bliższych informacji udziela dyrekcja.

Notatki z punktów obserwacyjno-wagowych za miesiac lipiec 1947 r.

L. p.	Miejscowość	temperatura najwyższa dzień	temperatura najniższa noc	temperatura śred. mies.	przybyło na wadze	ubyło na wadze	Ilość dni wziątku	średni przybytek	Ilość dni ubytku	średni ubytek	Opady w mm³	dni z deszczem	Pożytek z	Uwagi
1.	Jadowniki Mokre	30 / 26,27	23 / 22 23 24	?	0·80	5·10	4	0·20	12	0·42	?	?	Uwaga: Notatki z Jadownik za czas 16 31. VII	Cyfry w mianowniku w rubryce „temperatura" oznaczają datę najwyższego lub najniższego stanu termometru.
2.	Klecza Dolna (Kopiec)													
3.	Łużna k. Gorlic													
4.	Myślenice	30·5 / 26,27	8·5 / 16	18.9	34·75	2.95	25	1·39	6	0·38	73·3	15	lipa spadź jodłowa	
5.	Poręta Mała k. N. Sącza	32 / 8,9,27	8·0 / 15,16	?	21·70	2·70	23	0·94	8	0·29	8·0	5	spadź jodłowa	
6.	Poręba k. Myślenic	30·2 / 26,27	7·6 / 16	18·1	21·77	4·04	23	0·94	8	0·31	74·2	15	lipa spadź jodłowa	
7.	Raba Wyżna	30·0 / 8	10 / 16,18	?	3·80	2·10	19	0·20	12	0·26	78·0	10	lip	
8.	Szczepanów k. Brzeska	36·0 / 8	10 0 / 15	21·0	0.15	3·08	3	0·05	28	0·22	52·0	4	lipa, ognicha,	
9.	Żegiestów	36 0 / 28	10 / 11,15	?	19·48	2·20	23	0·84	8	0·37	?	?	lipa, wyręby	

Notatki z punktów obserwacyjno-wagowych za miesiąc sierpień 1947 r.

L. p.	Miejscowość	temperatura najwyższa dzień	temperatura najniższa noc	Temperatura śred. mies	Przybyło na wadze	ubyło na wadze	Ilość dni wziątku	Średni przybytek	Ilość dni ubytku	Średni ubytek	Opady w mm³	Dni z deszczem	Pożytek z	Uwagi
1.	Jadowniki Mokre	32 5	11 30,31	?	5.70	3.40	21	0.27	10	0 34	107 0	9	wrzosy i kwiaty łąkowe	Cyfry w mianowniku w rubryce „temperatura" oznaczają datę najwyższego lub najniższego stanu termometru.
2.	Myślenice	35.5 5	6.9 30	16.3	12.03	1.70	20	0.60	11	0·15	196 4	18	Spadź jodlowa	
3.	Poręba Mała k. N. Sącza	32.0 5.18	9.0 21,29	?	3.55	2.30	14	0.25	17	0·13	17 0	3	Spadź jodowa	
4.	Poręba k. Myślenic	34.6 5	5.8 30	15.8	8.76	2.79	14	0.62	17	0·16	197·2	19	Spadź jodlowa	
5.	Raba Wyżna	28.0 5	8.0 30,31	?	1.50	2 85	18	0.08	13	0·22	214 5	11	?	
6.	Szczepanów — k. Brzeska	36.0 5	8.0 28,30	18.7	0.20	0.96	5	0.04	16	0·06	121.0	10	Ognicha	
7.	Żegiestów	38.0 5	7.0 27,28	?	1.75	3.35	18	0 09	13	0·25	42 0	11	Gryka	Deszczomierz zainstalowano 28 VII.

Jak z powyższych zestawień wynika w okolicy, gdzie nie było spadzi tak lipiec jak i sierpień są okresami ubytku. Temperatura średnia sierpnia jest znacznie niższa niż lipca. Wogóle stan zbiorów w tych miesiącach jest ujemny.

Tam gdzie wystąpiła spadź, przybytek na wadze był znaczny jak np. w Myślenicach. Spadziowanie jednak szło w ścisłej łączności z temperaturą gdy ta w sierpniu wybitnie opadła, ucięło się również spadziowanie.

Jak kształtowała się tegoroczna cena na oprzędy jedwabne

Dyrekcja Przemysłu Jedwabniczego Ministerstwa Przemysłu ustanowiła na sezon 1947 roku bardzo dla hodowców korzystne ceny na oprzędy jedwabne. Na życzenie hodowców, którzy obawiali się dewaluacji pieniądza, cena ta została wyrażona w naturze, mianowicie ustalono 1 metr tkaniny w gatunku „mongol" (ze sztucznego jedwabiu) za 1 garniec (4 litry) oprzędów. Hodowcy przytem mieli prawo wybierać zamiast mongolu inne gatunki tkanin, w ilości stosunkowej do cen, lub nawet zlecać sprzedaż należnej im tkaniny i otrzymywać za nią gotówkę.

Takie warunki podano hodowcom wczesną wiosną przed rozpoczęciem hodowli jedwabników. Tymczasem w lipcu tj. w momencie rozpoczęcia skupu oprzędów okazało się, że tkaniny spadły na rynku w cenie około 30%.

Zdawałoby się, że skoro hodowcy mieli określoną cenę oprzędów w metrach tkaniny — sprawa nie podlega żadnej dyskusji, a normy płatnicze żadnym zmianom. Jednak ci hodowcy, którzy uzyskiwane tkaniny chcieli spieniężyć, a jest ich większość — zostali przez zniżkę cen w kraju przykro zaskoczeni. Wynik ich hodowli w przeliczeniu na złote stawał się mniejszy o 1/3. I tutaj należy podkreślić pełne zrozumienia stanowisko Centralnego Zarządu Przemysłu Włókienniczego Dyrekcji Przemysłu Jedwabniczego, która zadecydowała wypłacać hodowcom dodatek wyrównawczy do każdego garnca dostarczanych oprzędów w wysokości zł 315,—. Czyli, że hodowca obecnie otrzymuje tytułem zapłaty za każdy garniec oprzędów 1 metr tkaniny „mongol" i zł. 315,— dodatku wyrównawczego.

Rozumne to posunięcie mające na celu dobro hodowców, którymi są drobni rolnicy wywołało zrozumiałą wdzięczność hodowców i należytą ocenę takiego postępowania. To też umiejętna polityka organów wykonawczych Ministerstwa Przemysłu w dziedzinie jedwabnictwa — pozwala się spodziewać zwiększenia w przyszłym roku plonów surowca jedwabnego w Polsce przynajmniej w dwójnasób.

Nowy rok szkolny w Liceum Jedwabniczym przemysłu włókienniczego w Milanówku

Dnia 4 września 1947 roku rozpoczął się w Liceum Jedwabniczym Przemysłu Włókienniczego nowy rok szkolny. Do egzaminów wstępnych stanęło ogółem 56 kandydatów, z czego wobec ograniczonej ilości miejsc przyjętych zostało 22-ch. Tak wielka frekwencja świadczy o żywym zainteresowaniu społeczeństwa tą nową gałęzią produkcji, jaką jest u nas jedwabnictwo.

TREŚĆ NUMERU:

Wydawca: Woj. Związek Pszczelarzy, Plac Szczepański 2.
Redaktor: Insp. Mendrala Stanisław — Druk: Drukarnia Krakowska, św. Jana 13. — M-20480